

『進化する食品テクスチャー研究』

この度は、『進化する食品テクスチャー研究』をご購入いただきまして、誠にありがとうございます。
本書の内容に以下の訂正箇所がございましたので、訂正させていただきますとともに、深くお詫び申し上げます。

—目次-iv— 第4章 咀嚼と嚥下

〔誤〕 第6節 嚥下障害者用介護食とテクスチャー

〔正〕 第6節 嚥下障害者用介護食のテクスチャー・物性

—目次-viii— 第8章 加工，調理操作とテクスチャー

〔誤〕 第5節 連結含浸法（坂本宏司，柴田賢哉）

- 1 はじめに
- 2 連結含浸法とは
- 3 連結含浸法を利用した高齢者・介護用食品の開発
- 4 真空包装機を利用した連結含浸法

〔正〕 第5節 凍結含浸法（坂本宏司，柴田賢哉）

- 1 はじめに
- 2 凍結含浸法とは
- 3 凍結含浸法を利用した高齢者・介護用食品の開発
- 4 真空包装機を利用した凍結含浸法

—P.119— 第3章 食品の構造／第1節 コロイド分散系

〔誤〕 図14 気泡安定性 34)

〔正〕 図14 気泡安定性 36)

—P.478 & 479— 第8章 加工，調理操作とテクスチャー／第5節 凍結含浸法

〔誤〕 **5** 真空包装機の利用した凍結含浸法

〔正〕 **4** 真空包装機を利用した凍結含浸法

〔誤〕 **6** 安全性評価のための臨床試験と新規嚥下造影検査食の開発

〔正〕 **5** 安全性評価のための臨床試験と新規嚥下造影検査食の開発

〔誤〕 **7** 機能性成分の付加・増強技術への応用

〔正〕 **6** 機能性成分の付加・増強技術への応用